

創意料理食譜

金

沙

樹

豆

捲

\\ 材料 //

小管	2隻	白醋	3大匙
樹豆	40公克	砂糖	3大匙
熟鹹蛋黃	2粒	薑	1小塊
小黃瓜	2根	米酒	少許
紅蘿蔔	30公克	鹽	少許
南瓜泥	30公克		

\\ 作法 //

1. 小黃瓜去頭尾，直切成兩半，再切6公分長段，直切4刀；紅蘿蔔切絲，一起以少許鹽抓過，沖冷開水，以白醋、砂糖拌勻冷藏，食用前取出排盤。
2. 小管去頭部、內臟及外皮，洗淨。
3. 鍋內加水半鍋，大火煮開加薑片、米酒、鹽，將小管煮熟，撈起沖冷開水，瀝乾備用。
4. 樹豆浸泡水半天，重新加水煮滾，用中火煮15分鐘閉火悶軟。
5. 將熟鹹蛋黃壓泥加南瓜泥、醃漬小黃瓜粒、紅蘿蔔粒少許及樹豆拌勻成餡，將餡塞滿小管腹部，置於冰箱，食用前斜切1.5公分厚塊排盤。

